

AMW 232

Gebrauchsanweisung

Instructions for use

Mode d'emploi

Gebruiksaanwijzing

Istruzioni per l'uso



Brugsanvisning

Bruksanvisning

Käyttöohje

Manual de utilização

Instrucciones para el uso



Οδηγίες χρήσης

Instrukcje użytkowania

Használati utasítás

Инструкция за използване

הוראות שימוש



Návod k použití

Návod na použitie

Instrucțiuni de utilizare

Инструкции по эксплуатации

تعليمات وكيفية الاستعمال

www.whirlpool.com





INSTALLASJON



FØR TILKOPLING



KONTROLLER AT SPENNINGEN på typeplaten stemmer med spenningen i strømnettet ditt hjemme.

PASSER OVNE PÅ EN STABIL, JEVN OVERFLATE som er sterk nok til å bære ovnen samt mat og tilberedningsredskaper som du legger inn i den. Vær forsiktig når du håndterer ovnen.



PASSER OVNE BORTE fra andre varmekilder. For tilstrekkelig ventilasjon må det være minst 20 cm fritt rom over ovnen. Pass på at rommet under, over og på sidene er tomt, slik at luften kan sirkulere fritt.



SE ETTER AT APPARATET IKKE ER SKADET. Kontroller at ovnsdøren lukker godt til mot dørkarmen. Tøm ovnen og rengjør den innvendig med en myk, fuktig klut.



DU MÅ IKKE BRUKE APPARATET hvis strømkabelen eller støpselet er skadet, hvis det ikke fungerer som det skal, eller hvis det er blitt skadet eller har falt ned. Ikke la strømkabelen eller støpselet ligge i vann. Hold strømkabelen unna varme overflater. Dette kan medføre elektrisk støt, brann eller andre farer.

ETTER TILKOPLING

OVNE VIRKER BARE NÅR ovnsdøren er ordentlig lukket.

DÅRLIG TV-MOTTAK og radioforstyrrelse kan være følgende dersom ovnen plasseres i nærheten av et TV, en radio eller en antenne.



DETTE APPARATET SKAL JORDES i samsvar med gjeldende lover. Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar for skader som påføres personer, dyr eller gjenstander dersom dette kravet ikke blir etterfulgt.

Produsentene er ikke ansvarlige for problemer som forårsakes av at brukeren ikke følger disse anvisningene.



VIKTIG OM SIKKERHET



LES NØYE GJENNOM DETTE OG TA VARE PÅ DET FOR FREMTIDIG REFERANSE



IKKE VARM OPP ELLER BRUK BRANNFARLIGE MATERIALER inni eller i nærheten av ovnen. Dette kan gi gassutvikling og forårsake brann eller eksplosjon.



MIKROBØLGEOVNEN MÅ IKKE BRUKES til å tørke klær, papir, urter, tre, blomster, frukt eller andre brennbare materialer. Det kan forårsake brann.



HVIS NOE INNI ELLER UTENFOR OVNEN SKULLE TA FYR ELLER DU SER RØKUTVKILING, må du holde ovnsdøren lukket og slå ovnen av. Trekk ut støpselet fra stikkontakten eller slå av strømmen ved å slå av eller skru ut sikringen på sikringspanelet.



IKKE OVERKOK MATEN. Det kan forårsake brann.



IKKE LA OVNEN STÅ UTEN TILSYN NÅR DEN ER I GANG, og spesielt ikke hvis maten varmes i papir, plast eller andre brennbare materialer. Papir kan begynne å brenne, og noen typer plast kan smelte under tilberedningen.



IKKE BRUK etsende damper eller kjemikalier på apparatet. Denne mikrobølgeovnen er spesielt konstruert for å varme opp og tilberede mat. Den er ikke konstruert for bruk i industrien eller laboratorier.



IKKE HENG ELLER PLASSE tunge gjenstander på døren. Dette kan skade ovnsdøren og hengslene. Du må ikke henge tunge gjenstander på dørhåndtaket.



BARN MÅ KUN få bruke ovnen under tilsyn av voksen når de har fått tilstrekkelig opplæring i bruken, slik at de kan forstå farene ved feilaktig bruk og betjene ovnen på en sikker måte.

Dette apparatet må ikke brukes av barn eller uføre uten tilsyn. Pass på at barn ikke leker med apparatet.

Hvis du har en ovn med kombinasjonsmodus, bør barn kun bruke ovnen under tilsyn av voksne på grunn av de høye temperaturene som dannes.



MIKROBØLGEOVNEN MÅ IKKE BRUKES å varme opp noe som ligger i lufttette beholdere. Dette øker trykket og kan føre til at beholderen eksploderer eller at det koker over når du åpner lokket.



TETNINGSLISTENE OG OMRÅDET RUNDT DØREN bør sjekkes jevnlig for skader. Dersom disse områdene er skadet, må du ikke bruke ovnen før den er reparert av en kvalifisert servicetekniker.

EGG

IKKE BRUK MIKROBØLGEOVNEN til å koke eller varme opp hele egg, verken med eller uten skall, da de lett kan eksplodere, selv etter at oppvarmingen er avsluttet.





FORHOLDSREGLER



GENERELT

DETTE APPARATET ER BARE LAGET FOR BRUK I HJEMMET!

APPARATET MÅ IKKE BRUKES med mikrobølger dersom det ikke er mat i ovnen. Ved slik bruk kan apparatet skades.

VENTILASJONSÅPNINGENE på ovnen må ikke tildekkes. Hvis luftinntaks- eller utslippsåpningene blokkeres, kan ovnen bli skadet og tilberedningsresultatet bli dårlig.

HVIS DU VIL ØVE DEG PÅ Å BRUKE ovnen, kan du sette et glass med vann i den. Vannet vil oppta mikrobølgeenergien, og ovnen vil ikke bli skadet.

IKKE OPPBEVAR eller bruk dette apparatet uten-dørs.

IKKE BRUK dette produktet i nærheten av en kjøkkenvask, i en fuktig kjeller eller i nærheten av et svømmebasseng osv.

IKKE BRUK OVNSROMMET som oppbevaringsrom.

KLEMMER ELLER ANNET som inneholder metalltråder kan gi gnistutvikling i ovnen og må derfor fjernes fra poser og liknende før dette settes inn i ovnen.



FRITYRSTEKING

IKKE BRUK MIKROBØLGEOVNEN til frityrsteking, siden du ikke kan kontrollere temperaturen på oljen.



BRUK GRYTEKLUTER ELLER LIKENDE for å unngå forbrenning når du berører beholdere, ovnsdeler og pannen etter tilberedning.

VÆSKER

F.EKS. DRIKKER ELLER VANN. Væske kan overopphettes over kokepunktet, selv om du ikke ser at det oppstår bobler. Denne såkalte kokefor-sinkelsen kan medføre at når du tar beholderen ut av ovnen, kan væsken koke over og gi brannskader. For å unngå dette, bør du følge denne fremgangsmåten:



1. Unngå bruk av beholdere med rette kanter og tynn hals.
2. Rør om før du setter beholderen i ovnen, og la en teskje stå i beholderen sammen med væsken.
3. La beholderen stå i ovnen en liten stund etter at væsken er ferdig oppvarmet. Rør om en gang til, og ta den forsiktig ut.

FORSIKTIG

FØLG ALLTID anvisningene i en kokebok for mikrobølgeovner. Spesielt hvis maten du tilbereder eller varmer opp inneholder alkohol.

NÆR DU VARMER BARNEMAT eller drikke i glass eller flaske, bør du alltid sjekke temperaturen før servering. På denne måten kan du kontrollere at varmen er jevnt fordelt og unngå brannskader.



Ta alltid lokket og smokken av før oppvarming!



TILBEHØR



GENERELT

DET FINNES forskjellig tilbehør tilgjengelig på markedet. Før du kjøper noe utstyr, bør du forsikre deg om at det kan brukes i mikrobølgeovn.

KONTROLLER AT TILBEHØRET DU BRUKER er beregnet for bruk i mikrobølgeovn og at mikrobølgene kan passere gjennom dem.



NÅR DU SETTER MAT OG TILBEHØR i mikrobølgeovnen, må du sørge for at ingenting kommer i kontakt med veggene eller taket inne i ovnen.

Dette er spesielt viktig når kokekarene er laget av metall eller inneholder metalleder.

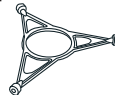
HVIS KOKEKAR SOM INNEHOLDER METALL kommer i kontakt med veggene eller taket inne i ovnen mens den er i bruk, kan det oppstå gnistutvikling, og ovnen kan bli skadet.

FØR DU STARTER OVNEN, må du alltid forsikre deg om at den roterende tallerkenen kan dreie fritt. Dersom den roterende tallerkenen ikke kan dreie fritt, må du bruke en mindre beholder.

HOLDER FOR ROTERENDE TALLERKEN

BRUK HOLDEREN FOR DEN ROTERENDE TALLERKENEN under glasstallerkenen. Legg aldri annet tilbehør på holderen for den roterende tallerkenen.

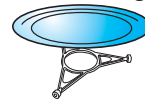
☞ Sett holderen for den roterende tallerkenen på plass i ovnen.



ROTERTENDE GLASSTALLERKEN

BRUK GLASSTALLERKENEN til alle typer tilberedning. Den samler opp væske og matpartikler som ellers ville søle til ovnen.

☞ Sett glasstallerkenen oppå holderen for den roterende tallerkenen.



STARTBESKYTTELSE / BARNESIKRING



Denne automatiske sikkerhetsfunksjonen blir aktivert ett minutt etter at ovnen er gått i "hvilemodus". (Ovnen er i "hvilemodus" når den 24-timers klokken viser eller hvis du ikke har stilt klokken, når displayet er tomt).



DØREN MÅ ÅPNES OG LUKKES når du f.eks legger mat inn i ovnen, for at startbeskyttelsen skal frigjøres. Ellers vil displayet vise "door" (DØR).

door

STOPPE ELLER TA EN PAUSE I TILBEREDNINGEN

SLIK KAN DU TA EN PAUSE I TILBEREDNINGEN:

DU KAN AVBRYTE TILBEREDNINGEN for å kontrollere, røre i eller snu maten ved å åpne døren. Innstillingen vil bli beholdt i 10 minutter.



GJØR FØLGENDE HVIS DU IKKE ØNSKER Å FORTSETTE TILBEREDNINGEN:

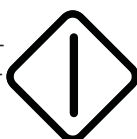
TA UT MATEN, lukk døren og trykk på STOPP-knappen.



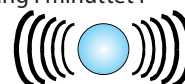
SLIK FORTSETTER DU TILBEREDNINGEN:

LUKK DØREN og trykk på startknappen **EN GANG**. Tilberedningsprosessen fortsetter fra der den ble avbrutt.

HVIS DU TRYKKER TO GANGER på startknappen, øker du tilberedningstiden med 30 sekunder.



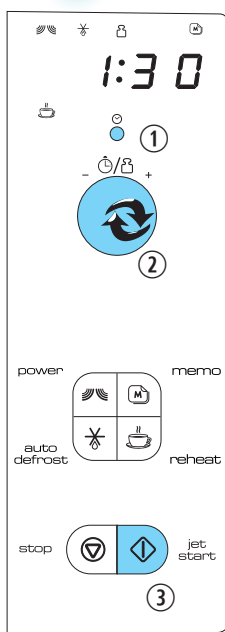
DU VIL HØRE ET LYDSIGNAL en gang i minuttet i 10 minutter når tilberedningen er ferdig. Trykk på STOPP-knappen eller åpne døren hvis du vil avbryte signalet.



MERK: Ovnens beholder innstillingene i bare 60 sekunder hvis du åpner og lukker døren etter at tilberedningen er ferdig.



KJØKKENTIMER



BRUK DENNE FUNKSJONEN når du trenger en stoppeklokke på kjøkkenet til å måle nøyaktig tid for ulike formål, for eksempel når du koker egg eller pasta eller når du har deig til heving.

- 1 **TRYKK PÅ KLOKKEKNAPPEN.**
- 2 **DREI PÅ JUSTERINGSKNAPPEN FOR Å STILLE INN DEN TIDEN** du vil måle.
- 3 **TRYKK PÅ STARTKNAPPEN.**

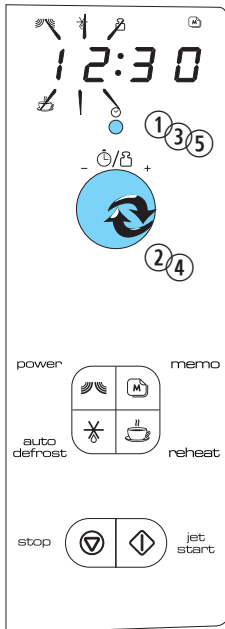
BLINKENDE KOLON viser at timeren er i gang.



DU VIL HØRE ET LYDSIGNAL når timeren har talt ned til null.

ETT TRYKK PÅ KLOKKEKNAPPEN viser hvor lang tid som er igjen i timeren. Dette vises i 3 sekunder før displayet går tilbake til å vise tilberedningstiden (hvis du bruker ovnen akkurat nå).

FOR Å STOPPE KJØKKENTIMEREN når den er i gang i bakgrunnen for en annen funksjon, må du først hente den frem til forgrunnen igjen ved å trykke på klokkeknappen og deretter stoppe den ved å trykke på stoppknappen.



KLOKKE



FØRSTE GANGEN APPARATET KOPLES TIL STRØMNETTET, eller etter et strømbrudd, er displayet tomt. Hvis klokken ikke er stilt, vil displayet forbli tomt inntil tilberedningstiden er stilt inn.

- 1 **TRYKK PÅ VALGKNAPPEN** (3 sekunder) til det venstre tallet (time) blinker.
- 2 **DREI PÅ JUSTERINGSKNAPPEN** for å stille inn den tiden du vil måle.
- 3 **TRYKK PÅ KLOKKEKNAPPEN IGJEN.** (De to tallene til høyre (minuttene) blinker).
- 4 **DREI PÅ JUSTERINGSKNAPPEN** for å stille inn minuttene.
- 5 **TRYKK PÅ KLOKKEKNAPPEN IGJEN.**

NÅ ER KLOKKEN INNSTILT og i drift.

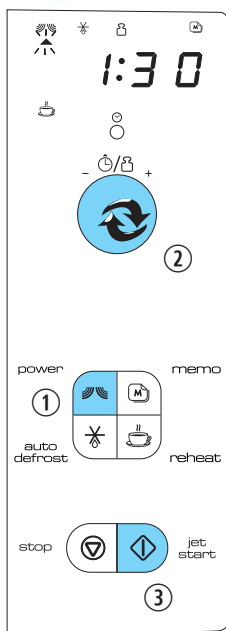
HVIS DU VIL FJERNE KLOKKEN fra displayet når den er stilt inn, kan du trykke på klokkeknappen igjen i 3 sekunder og deretter på stoppknappen.

HVIS DU VIL SETTE KLOKKEN i drift igjen, følger du prosedyren over.

MERK: HOLD DØREN ÅPEN NÅR DU STILLER INN KLOKKEN. Dette gir deg 10 minutter til å stille inn klokken. Hvis døren er lukket, må hvert innstillingstrinn gjøres i løpet av 60 sekunder.



TILBEREDE OG VARME MAT MED MIKROBØLGER



BRUK DENNE FUNKSJONEN til normal tilberedning og oppvarming, for eksempel av grønnsaker, fisk, poteter og kjøtt.

- 1 **TRYKK PÅ EFFEKTKNAPPEN** for å stille inn effekten.
- 2 **DREI PÅ JUSTERINGSKNAPPEN** for å stille inn tilberedningstid.
- 3 **TRYKK PÅ STARTKNAPPEN.**

ETTER AT TILBEREDNINGSPROSESSEN HAR STARTET:

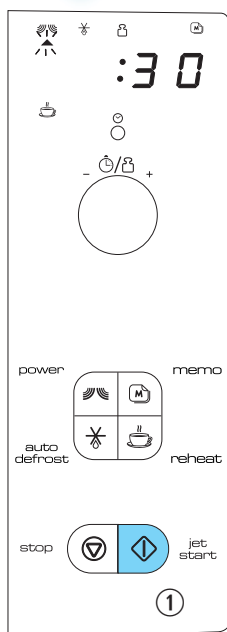
Du kan på en enkel måte øke tiden i 30 sekunders trinn ved å trykke på startknappen. *Hvert trykk* øker tiden med 30 sekunder. Du kan også endre tiden ved å dreie på justeringsknappen for å forlenge eller forkorte tiden.

VELGE EFFEKTNIVÅ

BARE MIKROBØLGER	
EFFEKT	FORESLÅTT BRUK:
JET (750 W)	GJENOPPVARMING AV DRIKKEVARER , vann, klare supper, kaffe, te eller annen mat med høyt vanninnhold. Velg et lavere effektnivå hvis maten inneholder egg eller krem.
600 W	TILBEREDNING AV fisk, grønnsaker, kjøtt osv.
500 W	MER FORSIKTIG TILBEREDNING av f.eks. sauser med høyt proteininnhold, oste- og eggeretter og avslutning av gryteretter.
350 W	SMÅKOKING AV STUINGER , smelte smør.
160 W	TINING . Mykgjøring av smør og ost.
90 W	MYKGJØRING AV iskrem



JET START



DENNE FUNKSJONEN BRUKES for rask oppvarming av mat med høyt vanninnhold, som; klare supper, kaffe eller te.

1 TRYKK PÅ STARTKNAPPEN.

DENNE FUNKSJONEN STARTER automatisk på maksimalt mikrobølgeeffektnivå og tilberedningstiden innstilt på 30 sekunder. Hvert nye trykk øker tiden med 30 sekunder. Du kan også endre tiden ved å dreie på justeringsknappen for å øke eller redusere tiden etter at funksjonen har startet.



MANUELL TINING



FØLG FREMGANGSMÅTEN for "Tilberede og varme mat med mikrobølger" og velg effektnivå 160 W når du tiner manuelt.

KONTROLLER OG SE ETTER MATEN MED JEVNE MELLOMROM. Gjennom erfaring vil du finne den perfekte tiden for ulike mengder.

FROSSEN MAT I PLASTPOSE, plastfolie eller papp kan legges direkte inn i ovnen dersom det ikke er noen metalldele (f.eks. metallklips) på emballasjen.

EMBALLASJENS FORM kan påvirke opptiningstiden. Flate pakker tiner fortere enn en tykk blokk.

SKILL STYKKENE FRA HVERANDRE når de begynner å tine. Løse skiver tiner lettere.

DEKK TIL DELER AV MATEN med små stykker av aluminiumsfolie hvis de begynner å bli varme (f.eks. kyllinglår vingespisser).



SNU STØRRE STYKKER midtveis i opptiningsprosessen.

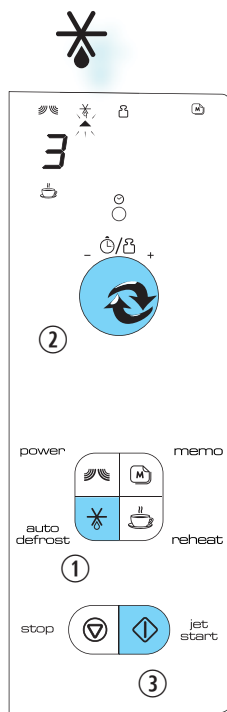


KOKT MAT, STUINGER OG KJØTSAUSER tiner raskere hvis du rører i dem under opptinings-tiden.

NÅR DU TINER MAT, er det best å la maten tine nesten helt og la hviletiden fullføre opptiningsprosessen.

LITT HVILETID ETTER OPPTININGEN vil alltid gi bedre resultater, fordi varmen da vil bli fordelt jevnt gjennom maten.





AUTO TING

BRUK DENNE FUNKSJONEN for å tine kjøtt, fjærkre og fisk. AUTO Tining bør kun brukes hvis nettovekten er mellom 100 g - 2 kg.
PASSER ALLTID MATEN på den roterende glassstallerkenen.

- 1 **TRYKK PÅ AUTO TING-KNAPPEN** flere ganger for å velge matkategori.
- 2 **DREI PÅ JUSTERINGSKNAPPEN** for å stille inn vekten.
- 3 **TRYKK PÅ STARTKNAPPEN.**

NOEN MATKATEGORIER KREVER at maten blir snudd under tineprosessen. I så fall vil ovnen stoppe og be deg om å utføre det som trengs.

HVIS DØREN IKKE BLIR ÅPNET PÅ DETTE TIDSPUNKTET (innen 2 minutter), vil ovnen fortsette tineprosessen. I så fall er sluttresultatet kanskje ikke helt tilfredsstillende.

- ☞ Åpne døren.
- ☞ Utfør det som trengs.
- ☞ Lukk døren og start på nytt ved å trykke på startknappen.

DENNE FUNKSJONEN MÅ FÅ OPPLYSNINGER om matens nettovekt.

FROSNE MATVARER:

DERSOM VEKTEN ER MINDRE ELLER STØRRE ENN ANBEFALT VEKT: Følg prosedyren for "Tilberede og varme mat med mikrobølger" og velg 160 W ved tining.



FROSNE MATVARER:

HVIS MATEN ER VARMERE enn dypfryst temperatur (-18°C), velger du en lavere vekt for maten.

HVIS MATEN ER KALDERE enn dypfryst temperatur (-18°C), velger du en høyere vekt for maten.

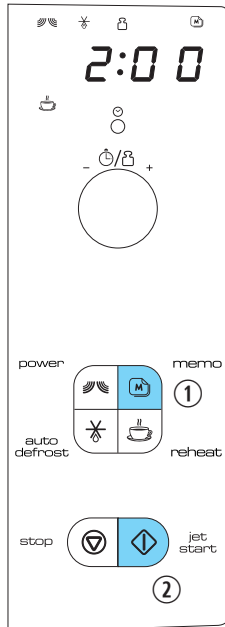


MATKATEGORI	MENGDE	TIPS
1 KJØTT	100G - 2KG	KJØTTDEIG, KOTELETTER, STEKER ELLER ROASTBIFER.
2 FJÆRKRE	100G - 2KG	KYLLING HEL, STYKKER ELLER FILETER.
3 FISK	100G - 2KG	HELE, KOTELETTER ELLER FILETER.

FOR MATVARER SOM IKKE STÅR OPPFØRT I DENNE TABELLEN, eller hvis vekten er lavere eller høyere enn anbefalt vekt, bør du følge prosedyren for "Tilberede og varme mat med mikrobølger" og velge 160 W ved tining.



MINNE



MED MINNEFUNKSJONEN kan du på en enkel måte raskt hente frem en innstilling du vil bruke.

PRINSIPPET MED MINNEFUNKSJONEN er å lagre den innstillingen som aktuelt vises.

BRUKE LAGRET INNSTILLING:

- 1 TRYKK PÅ MINNEKNAPPEN.
- 2 TRYKK PÅ STARTKNAPPEN.

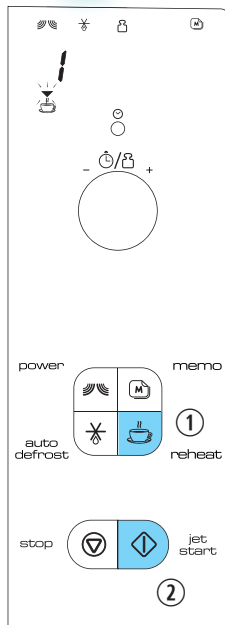
LAGRE EN INNSTILLING:

- ☞ Velg en funksjon.
- ☞ Velg innstillingene.
- ☞ Trykk inn minneknappen og hold den inne i 3 sekunder til du hører et lydsignal. Nå er innstillingen lagret. Du kan endre innstillingene i minnet så mange ganger du vil.

NÅR APPARATETS støpsel settes i eller etter et strømbrudd, vil minnefunksjonen ha lagret - 2 minutter ved full effekt som standard innstilling.



DRIKKER



MED DRIKKER-FUNKSJONEN kan du på en enkel måte raskt varme opp 1-4 kopper drikke.

- 1 TRYKK PÅ DRIKKER-KNAPPEN flere ganger for å velge antallet kopper som skal varmes.
- 2 TRYKK PÅ STARTKNAPPEN.



1 KOPP ER DET SAMME SOM 150 ml drikke.

TILBEREDNINGSTABELL

JO MER MAT DU VIL TILBEREDE, desto lenger tid tar det. En tommelfingerregel er at dobbel mengde mat krever nesten dobbelt så lang tid.

JO LAVERE STARTTEMPERATUR, desto lenger tilberedningstid kreves. Mat med romtemperatur tilberedes raskere enn mat som kommer rett fra kjøleskapet.

HVIS DU TILBEREDER FLERE STYKKER av samme type mat, som f.eks. bakte poteter, plasser dem i en ring, så tilberedes de jevnt.



NOEN MATTYPER ER DEKKET AV SKINN ELLER HINNE f.eks. poteter, epler og eggeplommer. Slike mattyper bør prikkes med gaffel eller cocktailpinne for å slippe ut trykket og forhindre at de sprekker.



MINDRE STYKKER AV MAT TILBEREDES RASKERE enn større stykker, og jevnstore stykker tilberedes jevnere enn stykker med forskjellig størrelse.

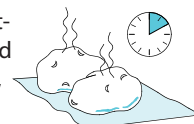
Å RØRE OG SNU MATEN ER teknikker som brukes både i tradisjonell tilberedning av mat og i tilberedning i mikrobølgeovnen: Dette fordeler varmen raskt inn til midten av maten og forhindrer at maten koker over ytterst ved kanten.



NÅR DU TILBEREDER MAT MED UREGELMESSIG FORM eller tykkelse, plasseres de tynnere delene av maten inn mot midten av tallerkenen, der de blir oppvarmet senest.

MAT SOM INNEHOLDE MYE FETT ELLER SUKKER tilberedes raskere enn mat som inneholder mye vann. Dessuten oppnår fett og sukker en høyere temperatur enn vann.

LA ALLTID MATEN FÅ HVILE litt etter tilberedning. Litt hviletid vil alltid gi bedre resultater, fordi varmen da vil bli fordelt jevnt gjennom maten.



MATVARE-TYPE	MENGDE	EFFEKT-NIVÅ	TID	HVILETID	TIPS
KYLLING (hel)	1000 G	750 W	18 - 20 MIN.	5 - 10 MIN.	SNU KYLLINGEN etter halve tilberedningstiden. Kontroller at kjøttsoften er fargeløs når tilberedningen er ferdig.
KYLLING (fileter eller stykker)	500 G		8 - 10 MIN.	5 MIN.	KONTROLLER at kjøttsoften er fargeløs når tilberedningen er ferdig.
BACON	150 G		3 - 4 MIN.	1 - 2 MIN.	PASSERES PÅ KJØKKENPAPIR på en tallerken i 2 eller 3 lag og dekkes med mer kjøkkenpapi.
GRØNNSAKER (ferske)	300 G		3 - 4 MIN.	1 - 2 MIN.	TILBEREDES TILDEKKET. Tilsett 2 ss salt.
GRØNNSAKER (frosne)	250 - 400 G		3 - 4 MIN. 5 - 6 MIN.	1 - 2 MIN.	TILBEREDES TILDEKKET
BAKTE POTETER	1 STK. 4 STK.	600 W	4 - 6 MIN. 12 - 15 MIN.	2 MIN. 5 MIN.	PRIKES MED GAFFEL. (1 stk. = 250 g). Snu etter halve tilberedningstiden.
KJØTT (skive)	600 - 700 G		12 - 14 MIN.	5 MIN.	
FISK (hel)	600 G		8 - 9 MIN.	4 - 5 MIN.	SNITT I SKINNET og tilbered tildekket.
FISK (koteletter eller fileter)	400 G		5 - 6 MIN.	2 - 3 MIN.	PASSERES MED TYNNERE DELER mot midten av tallerkenen. Tilberedes tildekket.

OPPVARMINGSTABELL

SOM FOR TRADISJONELLE TILBEREDNINGSMETODER må mat som oppvarmes i en mikrobølgeovn alltid oppvarmes til den er rykende varm.

DET BESTE RESULTATET OPPNÅR DU dersom maten arrangeres med den tykkere delen ytterst på tallerkenen og den tynnere delen inn mot midten.

LEGG TYNNE KJØTTSKIVER oppå hverandre eller bland dem sammen. Tykkere skiver som kjøttpudding og pølser må legges godt inntil hverandre.



NÅR DU VARMER OPP STUINGER ELLER SAUSER er det lurt å røre om en gang for å fordele varmen jevnt.

VED Å DEKKE TIL MATEN holdes fuktigheten i maten, reduseres sprut og forkortes oppvarmingstiden.

NÅR DU VARMER OPP FROSNE FERDIGRETTER, følg produsentens anvisninger på pakken.

MAT SOM MAN IKKE SKAL RØRE I, som gratenger, oppvarmes best ved 400-600 W.

NOEN MINUTTERS HVILETID vil sørge for at varmen blir jevnt fordelt gjennom maten.

MATVARE-TYPE	MENGDE	EFFEKT-NIVÅ	TID	HVILETID	TIPS
TALLERKENRETT	300 G 450 G	750 W	3 - 5 MIN. 4 - 5 MIN.	1 - 2 MIN.	DEKK TIL TALLERKENEN
RIS	2 DL 6 DL		1 - 2 MIN. 3 - 4 MIN.	1 MIN. 2 MIN.	DEKK TIL BOLLEN
KJØTTBOLLER	250 G		2 MIN.	1 - 2 MIN.	OPPVARMES UTEN LOKK
DRIKKER	2 DL		1 - 2 ½ MIN.	1 MIN.	SETT EN METALLSKJE I KOPPEN FOR Å hindre at det koker over.
SUPPE (klar)	2½ DL		2 - 2 ½ MIN.	1 MIN.	OPPVARMES UTEN LOKK i en suppeskål eller bolle.
MELKEBASERTE SUPPER ELLER SAUSER	2 ½ DL		3 - 4 MIN.	1 MIN.	IKKE FYLL beholderen opp mer enn 3/4. Rør om under oppvarming.
HOT-DOGS	1 STK. 2 STK.	600 W	½ - 1 MIN. 1 - 1 ½ MIN.	1 MIN.	
LASAGNE	500 G		5 - 6 MIN.	2 - 3 MIN.	

TINETABELL

FROSSEN MAT I PLASTPOSE, plastfolie eller papp kan legges direkte inn i ovnen dersom det ikke er noen metalleder (f.eks. metallklips) på emballasjen.

EMBALLASJENS FORM kan påvirke opptiningstiden. Flate pakker tiner forttere enn en tykk blokk.

SKILL STYKKENE FRA HVERANDRE når de begynner å tine. Løse skiver tiner lettere.

DEKK TIL DELER AV MATEN med små stykker av aluminiumsfolie hvis de begynner å bli varme (f.eks. kyllinglår og vingespisser).

SNU STØRRE STYKKER midtveis i opptiningsprosessen.

KOKT MAT, STUINGER OG KJØTTSAUSER tiner raskere hvis du rører i dem under opptiningstiden.

NÅR DU TINER MAT, er det best å la maten tine nesten helt og la hviletiden fullføre opptiningsprosessen.

LITT HVILETID ETTER OPPTININGEN vil alltid gi bedre resultater, fordi varmen da vil bli fordelt jevnt gjennom maten.



MATVARE-TYPE	MENGDE	EFFEKT-NIVÅ	TID	HVILETID	TIPS
STEK	800 - 1000 G	TINING (160 W)	20 - 22 MIN.	10 - 15 MIN.	SNU etter halve tinetiden.
KJØTTDEIG	500 G		8 - 10 MIN.	5 MIN.	SNU etter halve tinetiden. Skill tinte stykker fra hverandre.
KOTELETTER, BIFFER	500 G		7 - 9 MIN.	5 - 10 MIN.	SNU etter halve tinetiden.
KYLLING (hel)	1200 G		25 MIN.	10 - 15 MIN.	SNU etter halve tinetiden.
KYLLING stykker eller fileter	500 G		7 - 9 MIN.	5 - 10 MIN.	SNU / SKILL etter halve tinetiden. Dekk til vingespisser og lår med folie for å hindre overoppvarming.
FISK (hel)	600 G		8 - 10 MIN.	5 - 10 MIN.	SNU etter halve tinetiden og dekk til halen for å hindre overoppvarming.
FISK (koteletter eller fileter)	400 G		6 - 7 MIN.	5 MIN.	SNU etter halve tinetiden. Skill tinte stykker fra hverandre.
BRØD	500 G		4 - 6 MIN.	5 MIN.	SNU etter halve tinetiden.
RUNDSTYKKER OG BOLLER	4 STK. (150 - 200 G)		1 ½ - 2 MIN.	2 - 3 MIN.	PASSER i ringmønster.
FRUKT OG BÆR	200 G		2 - 3 MIN.	2 - 3 MIN.	SKILL under tining.

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

RENGJØRING ER VANLIGVIS det eneste vedlikeholdet som er nødvendig.

HVIS OVNEN IKKE HOLDES REN, kan det føre til nedbrytning av overflaten og dermed muligens redusert levetid og farlige situasjoner.

 **IKKE BRUK STÅLULL, GRYTESKRUBBER AV metall eller slipende rengjøringsmidler osv., som kan skade betjeningspanelet og overflatene i ovnsrommet og ovns utside.** Bruk en svamp med et mildt rengjøringsmiddel eller spray vindusrens på et tørkepapir. Spray rens på papiret.



IKKE SPRAY direkte på ovnen.

MED JEVNE MELLOMROM, eller hvis du har sølt, bør du ta ut glasstallerkenen og holderen, og rengjøre bunnen av ovnen.

OVNEN ER LAGET SLIK at glasstallerkenen skal være i ovnen under bruk.



 **IKKE bruk ovnen når glasstallerkenen er tatt ut for rengjøring.**

BRUK ET MILDT RENGJØRINGSMIDDEL, vann og en myk klut til å rengjøre innsiden av ovnen, begge sidene av døren og døråpningen.

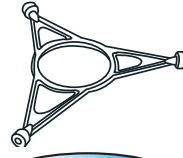
 **PASS PÅ AT EVENTUELT FETT og matrester rundt døråpningen blir fjernet.**

SMUSS SOM ER VANSKELIG VOND LUKT I OVNEN KAN REDUSERES ved at du setter inn en bolle med vann og sitrønsaft og lar dette koke noen minutter.

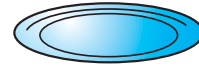
 **IKKE BRUK DAMPRENGJØRINGSAPPARATER** for å rengjøre mikrobølgeovnen.

TILBEHØR SOM KAN VASKES I OPPVASKMASKIN:

HOLDEREN FOR DEN Roterende TALLERKENEN.



ROTERTENDE GLASSTALLERKEN.



FEILSØKINGSLISTE

HVIS OVNEN IKKE VIRKER TILFREDSTILLENDE, bør du kontrollere følgende punkter før du ringer etter service:

- ❖ Holderen for den roterende tallerkenen og glasstallerkenen er på plass.
- ❖ Støpselet er satt godt inn i stikkontakten.
- ❖ Døren er skikkelig lukket.
- ❖ Kontroller sikringene og forsikre deg om at stikkontakten er strømførende.
- ❖ Kontroller at ovnen har tilstrekkelig ventilasjon.
- ❖ Vent i ti minutter og prøv å slå ovnen på igjen.
- ❖ Åpne og lukk døren før du forsøker på nytt.

DETTE ER FOR Å UNNGÅ unødig tilkalling av en servicetekniker som du selv må betale for. Når du ringer etter service, bør du oppgi ovenns serie- og typenummer (se servicemerket). Se i garantiheftet for ytterligere informasjon.



HVIS STRØMLEDNINGEN MÅ SKIFTES, bør den skiftes ut med en original strømledning, som er å få ved våre serviceverksteder. Strømledningen må skiftes av en kvalifisert servicetekniker.



SERVICE PÅ OVNEN MÅ KUN UTFØRES AV EN KVALIFISERT SERVICETEKNIKER. Det er farlig for en ukyndig person å utføre service eller reparasjoner som innebærer fjerning av deksel som beskytter mot mikrobølgeenergien.

DU MÅ ALDRI FJERNE NOE DEKSEL.



MILJØTIPS

ESKEN BESTÅR AV 100 % resirkulerbart materiale, og er merket med et resirkuleringssymbol. Følg lokale forskrifter for avfallshåndtering. Oppbevar potensielt farlig emballasje (plastposer, polystyren osv.) utilgjengelig for barn.



DETTE APPARATET er merket i samsvar med EU-direktiv 2002/96/EC om avfallsbehandling av elektrisk og elektronisk utstyr (Waste Electrical and Electronic Equipment - WEEE). Ved å sørge for at dette produktet avfallsbehandles på riktig måte, er du med på å forebygge eventuelle negative konsekvenser for miljøet eller personers helse, som ellers kan forårsakes dersom dette produktet ikke avfallsbehandles korrekt.

SYMBOLET på produktet eller på dokumentene som følger med det, viser at dette produktet ikke må behandles som husholdningsavfall. Lever det til et autorisert mottak for resirkulering av elektrisk og elektronisk utstyr.



APPARATET MÅ AVFALLSBEHANDLES i overensstemmelse med gjeldende lokale bestemmelser for avfallsbehandling.

FOR NÆRMERE INFORMASJON om håndtering, avfallsbehandling og resirkulering av dette produktet, kontakt kommunen, renovasjonsvesenet eller forretningen der du kjøpte apparatet.

FØR DU KASSERER APPARATET, bør du kutte strømledningen, slik at apparatet ikke kan koples til strøm.

Three horizontal blue lines for writing.



Twenty horizontal blue lines for writing.

Three horizontal blue lines for writing.



Twenty horizontal blue lines for writing.

Three horizontal blue lines for writing.



Twenty horizontal blue lines for writing.

I samsvar med IEC 60705.

DEN INTERNASJONALE ELEKTROTEKNISKE KOMMISSJONEN har utviklet en standard for å sammenlikne testing av oppvarmingsresultater i forskjellige mikrobølgeovner. Vi anbefaler følgende for denne ovnen:

TEST	MENGDE	CA. TID	EFFEKTNIVÅ	BEHOLDER
12.3.1	750 G	10 MIN.	750 W	PYREX 3.220
12.3.2	475 G	5 MIN.	750 W	PYREX 3.827
12.3.3	900 G	14 MIN.	750 W	PYREX 3.838
12.3.4	1100 G	18 - 20 MIN.	750 W	PYREX 3.827
13.3	500 G	AUTOTINING		Plasseres på roterende tallerken

TEKNISKE DATA

INNGANGSSPENNING	230 V/50 Hz
NOMINELL INNGANGSEFFEKT	1150 W
SIKRING	10 A
UTGANGSEFFEKT MIKROBØLGER	750 W
UTVENDIGE MÅL (HxBxD)	285 x 456 x 386
INNENDIGE MÅL (HxBxD)	196 x 292 x 295



4 6 1 9 6 5 2 7 0 0 5 1



Whirlpool Sweden AB